



410377S-2019



三门峡乐人家食品有限公司企业标准

Q/SLRJ 0041S-2019

---

# 坚果粉固体饮料

2019-02-11 发布

2019-02-11 实施

---

三门峡乐人家食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由三门峡乐人家食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡乐人家食品有限公司。

本标准主要起草人：王军英、张娟红、马爱丽。

H N

Q B

# 坚果粉固体饮料

## 1 范围

本标准规定了坚果粉固体饮料的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以核桃仁、板栗仁中的一种为原料，经筛选、清洗、冷榨或压榨、粉碎、打浆、均质、喷雾干燥等生产工艺，添加木糖醇为辅料，加工而成的可作为配料使用，也可供直接食用的坚果粉固体饮料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.2 板栗仁应符合 SB/T 10557 和 GB 19300 的规定。

2.1.3 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

### 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求               | 检验方法   |
|----|------------------|--|
| 性状 | 疏松均匀的粉末状，冲溶后为混悬液 | 从样品中取出 1 袋，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，按使用方法冲调后，以温开水漱口，品其滋味，结果应符合相应的规定 |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽       |  |
| 气味 | 具有本品特有的气味、无异味    |  |
| 滋味 | 具有原料特有的滋味，味甜     |  |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质        |  |

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目          | 指标    | 检验方法      |
|-------------|-------|-----------|
| 水分, g/100g  | ≤ 6.0 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g  | ≤ 5.0 | GB 5009.4 |
| 蛋白质, g/100g | ≥ 8.0 | GB 5009.5 |

|                               |   |      |             |
|-------------------------------|---|------|-------------|
| 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g            | ≤ | 3.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g             | ≤ | 0.08 | GB 5009.227 |
| 总砷（以As计），mg/kg                | ≤ | 0.2  | GB 5009.11  |
| *铅（以Pb计），mg/kg                | ≤ | 0.15 | GB 5009.12  |
| 镉（以Cd计），mg/kg                 | ≤ | 0.1  | GB 5009.15  |
| 注：* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762 的规定。 |   |      |             |

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目                                      | 采样方案 <sup>a</sup> 及限量 |    |                 |                   | 检验方法            |
|--|-----------------------|----|-----------------|-------------------|-----------------|
|  | n                     | c  | m               | M                 |                 |
| 菌落总数, CFU/g                              | 5                     | 2  | 10 <sup>3</sup> | 5×10 <sup>4</sup> | GB 4789.2       |
| 大肠菌群, CFU/g                              | 5                     | 2  | 10              | 100               | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌, /25g                               | 5                     | 0  | 0               | -                 | GB 4789.4       |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g                           | 5                     | 1  | 100             | 1000              | GB 4789.10 第二法  |
| 霉菌, CFU/g                                | ≤                     | 50 |                 |                   | GB 4789.15      |
| 注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 和GB/T 4789.21 执行。 |                       |    |                 |                   |                 |

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881 和GB 12695 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以核桃仁、板栗仁中的一种为原料，经筛选、清洗、冷榨或压榨、粉碎、打浆、均质、喷雾干燥等生产工艺，添加木糖醇为辅料，加工而成的可作为配料使用，也可供直接食用的坚果粉固体饮料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照相关国标 GB/T 29602《固体饮料》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

三门峡乐人家食品有限公司

H N

Q B